

Zadanie nr 4. Drób i podroby

Lp.	Nazwa produktu	Jm.	Średnia ilość na 12 m-cy	Cena jednostkowa netto	Stawka VAT w %	Cena jednostkowa brutto	Wartość na 12 m-cy netto (D x E)	Wartość na 12 m-cy brutto DxEx (100+F)/100
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1	Dramstik z kurczaka świeży, kość łącznie z otaczającymi mięśniami, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	kg.	210.00		5			
2	Filet z indyka świeży z mięśnia piersiowego, bez skóry, przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	kg.	1,000.00		5			
3	Filet z kurczaka szacowany świeży połówki piersi bez skóry, przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	kg.	50.00		5			
4	Kurczaki świeże całe tusze wypatroszone, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	Kg	1,100.00		5			
5	Udka/noga z kurczaka świeże , kość udowa łącznie z otaczającymi mięśniami, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa mięśni jasnorożowa.	kg.	2,100.00		5			
6	Wątroba z indyka świeża -całe wątróbki bez pęcherzyków żółciowych, powierzchnia czysta, niepostrzępiona. Barwa jednolita, charakterystyczna dla tego produktu.	kg.	300.00		5			
7	Żołądki z indyka świeże -całe żołądki wypatroszone, bez przerostów tłuszczowych, powierzchnia niezakrwawiona, niepostrzępiona. Barwa charakterystyczna dla tego rodzaju produktu.	kg.	150.00		5			
RAZEM								

.....
(data, podpis i pieczęć Wykonawcy)